BQ2D7G044

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя

Представьте... возможности

РУССКИЙ

Благодарим вас за приобретение продукта компании Samsung. Для получения более подробной информации зарегистрируйте свое устройство на веб-сайте

www.samsung.com/register



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



Использование руководства

Благодарим вас за приобретение встраиваемого духового шкафа компании Samsung.

Настоящее руководство содержит важные рекомендации по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед использованием духового шкафа внимательно прочитайте это руководство. Сохраните его для последующего обращения.

В руководстве используются следующие символы.

		
Предупреждение или предостережение	**Важная информация**	**Примечание**

Меры предосторожности

Установка духового шкафа должна выполняться квалифицированным электриком. Лицо, выполняющее установку, несет ответственность за правильное подключение духового шкафа к источнику электропитания с соблюдением техники безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

Если духовой шкаф при транспортировке был поврежден, не подключайте его к источнику электропитания.

- Установка духового шкафа должна выполняться **квалифицированным электриком**.
- Эксплуатация поврежденного или неисправного духового шкафа запрещена.
- **Ремонт духового шкафа** должен выполняться **квалифицированными техническими специалистами**. Ошибки при выполнении ремонта могут сделать последующую эксплуатацию духового шкафа небезопасной. Для ремонта духового шкафа следует обратиться в сервисный центр компании SAMSUNG или к продавцу устройства.
- Если шнур питания неисправен, следует заменить шнур или узел питания, приобретя их у изготовителя или его уполномоченного представителя.
- Шнуры питания и электропровода не должны касаться духового шкафа.
- Сеть электропитания, к которой подключается духовой шкаф, должна быть защищена протестированным предохранителем или автоматическим выключателем. Запрещается использовать удлинительные кабели и разветвители.
- Табличка с техническими характеристиками духового шкафа находится на правой стороне дверцы.
- При выполнении чистки или ремонта отключайте духовой шкаф от сети электропитания.
- При подключении электроприборов к розеткам, расположенным около духового шкафа, соблюдайте осторожность.

- Духовой шкаф не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, возможностями восприятия, а также лицами, не имеющими необходимого опыта или знаний. Исключения возможны при осуществлении надлежащего надзора за такими лицами или при проведении их предварительного обучения человеком, ответственным за их безопасность.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. При эксплуатации духовой шкаф может нагреваться. Ограничьте доступ маленьких детей к духовому шкафу во избежание ожогов.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы следует обязательно отключить духовой шкаф от сети электропитания. Во время работы внутренние поверхности камеры нагреваются до очень высокой температуры.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Этот духовой шкаф предназначен для приготовления пищи только в домашних условиях.
- Во время работы духового шкафа его внутренние поверхности нагреваются до высокой температуры, поэтому существует опасность получить ожоги. Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей духового шкафа, пока они не остынут.
- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся материалы.
- Если духовой шкаф долгое время работает при высокой температуре, его внешние поверхности нагреваются.
- Открывая дверцу духового шкафа во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься горячим воздухом или паром.
- Если в приготовляемом блюде содержится алкоголь, под воздействием высокой температуры он может испаряться. При контакте со стенками камеры частицы такого пара могут воспламеняться.
- В целях безопасности не применяйте для чистки духового шкафа оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.
- Следите, чтобы во время работы духового шкафа дети находились на безопасном расстоянии от него.
- Пиццу и другие замороженные продукты следует готовить на решетке для гриля. Если использовать противень для выпечки, разность температур может привести к его деформации.
- Не допускайте попадания воды на нижнюю поверхность камеры духового шкафа, когда он нагрет. Это может привести к повреждению эмали на поверхности шкафа.
- Во время работы дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Открывая дверцу до окончания процедуры паровой очистки, соблюдайте осторожность: вода на нижней поверхности очень горячая.
- Не покрывайте нижнюю поверхность камеры духового шкафа алюминиевой фольгой и не помещайте на нее противни и формы для выпечки. Алюминиевая фольга препятствует теплопередаче, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и испортить приготовляемое блюдо.
- Фруктовые соки могут оставить на эмалированных поверхностях духового шкафа несмываемые пятна, поэтому при приготовлении выпечки с высоким содержанием влаги следует использовать глубокий противень.
- Не оставляйте посуду на открытой дверце духового шкафа.
- Дети и лица с ограниченными физическими возможностями могут пользоваться духовым шкафом только под наблюдением.
- Следите, чтобы дети не играли с духовым шкафом.
- Устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Инструкции по утилизации

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

- Упаковка духового шкафа изготовлена из материала, пригодного для вторичной переработки.
- При утилизации упаковочный материал духового шкафа следует поместить в надлежащий контейнер для мусора.

УТИЛИЗАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед утилизацией духового шкафа приведите его в нерабочее состояние, чтобы он не представлял опасности для окружающих.
Отключите духовой шкаф от сети электропитания и отсоедините от него шнур электропитания.
В целях охраны окружающей среды бытовая техника должна утилизироваться надлежащим образом.

- Не выбрасывайте духовой шкаф вместе с бытовыми отходами.
- Для получения информации о датах и местах сбора специализированных отходов обратитесь в соответствующие органы местной власти.

Оглавление

Установка духового шкафа



Подключение духового шкафа к электросети должна выполняться квалифицированным электриком.
Оно проводится в соответствии с инструкциями, входящими в комплект поставки.
По завершении установки удалите защитную виниловую пленку с дверцы духового шкафа, а также с его внутренних поверхностей.



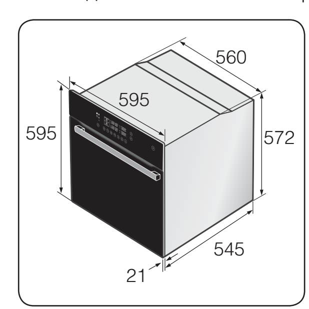
После установки устройства ничто не должно препятствовать свободному отключению устройства от сети питания.
Для отключения необходимо обеспечить свободный доступ к сетевой вилке или встроить выключатель в стационарную электропроводку в соответствии с нормативами электропроводки.

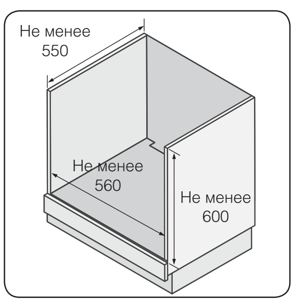
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

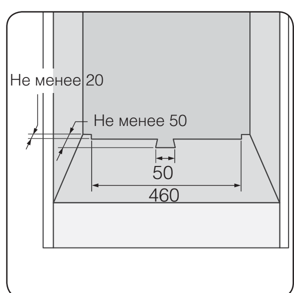
- При установке необходимо обеспечить защиту от деталей под напряжением.
- Место установки устройства должно соответствовать требованиям устойчивости DIN 68930.

УСТАНОВКА В МЕБЕЛЬ С ОТКРЫТЫМ ВЕРХОМ

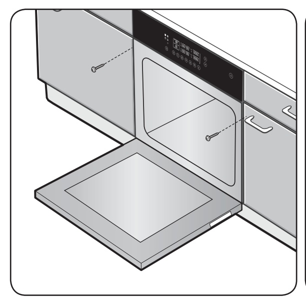
- Соблюдайте минимальные требования в отношении свободного пространства.

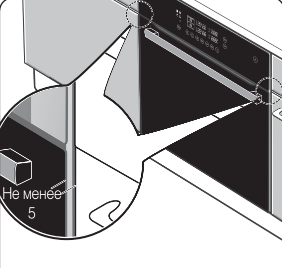


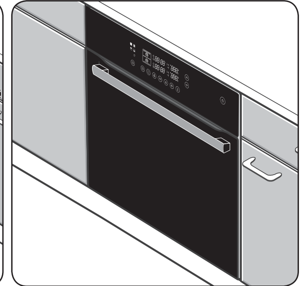




- Зафиксируйте устройство на месте с помощью винтов с обеих сторон духового шкафа.

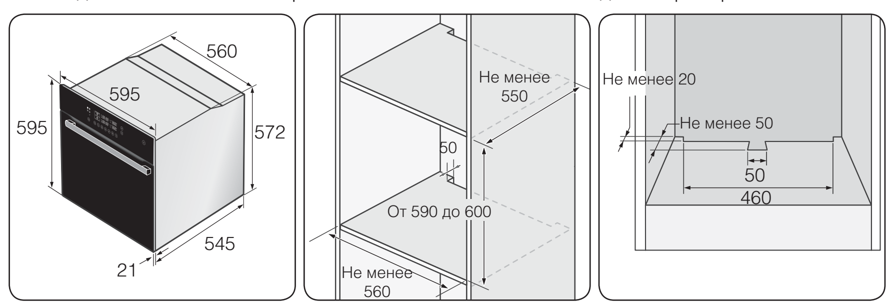




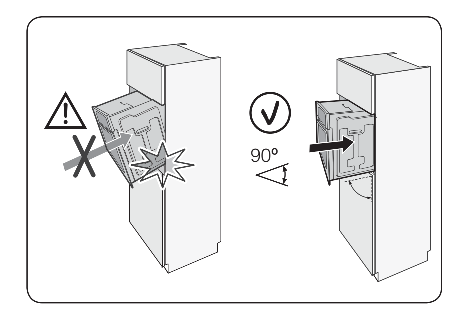


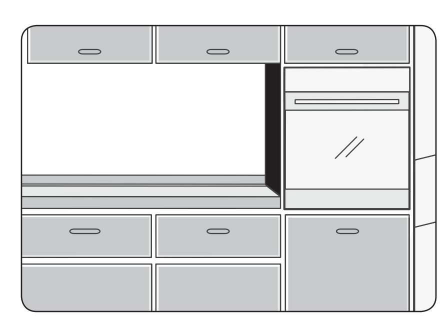
УСТАНОВКА В МЕБЕЛЬ С ЗАКРЫТЫМ ВЕРХОМ

- Соблюдайте минимальные требования в отношении свободного пространства.



- Духовой шкаф следует вставлять в нишу под надлежащим углом.





ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ

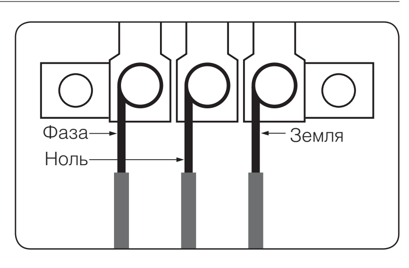


Схема разъемов устройства находится на задней части устройства. Подключение духового шкафа должно выполняться электриком в полном соответствии с инструкциями по установке и местными нормативными требованиями. Если для подключения духового шкафа к сети электропитания не используется штепсельная вилка, для соблюдения техники безопасности в сети необходимо установить многополюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.



При подключении питания активируется электроника духового шкафа, поэтому освещение на несколько секунд выключается. Шнур электропитания (H05 RR-F или H05 VV-F) должен иметь сечение 1–2,5 мм² и длину не менее 1,5 м, но достаточную для прямого подключения встроенного духового шкафа к сети электропитания даже в том случае, если он стоит на полу возле места установки.
Откройте заднюю крышку, полностью открутите соединительный винт и ослабьте клемму кабеля, а затем подключите соединительные провода к соответствующим терминалам.

Провод заземления следует подключать к терминалу (⏚) духового шкафа.
Если духовой шкаф подключается к сети электропитания с помощью штепсельной вилки, розетка должна находиться в легкодоступном месте.
Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

Компоненты и возможности устройства

ДУХОВОЙ ШКАФ

Панель управления

Верхние нагревательные элементы

Уровень 5

Уровень 4

Уровень 3

Уровень 2

Уровень 1

Фильтр воздуховыпускного отверстия

Освещение духового шкафа

Индикатор разделителя

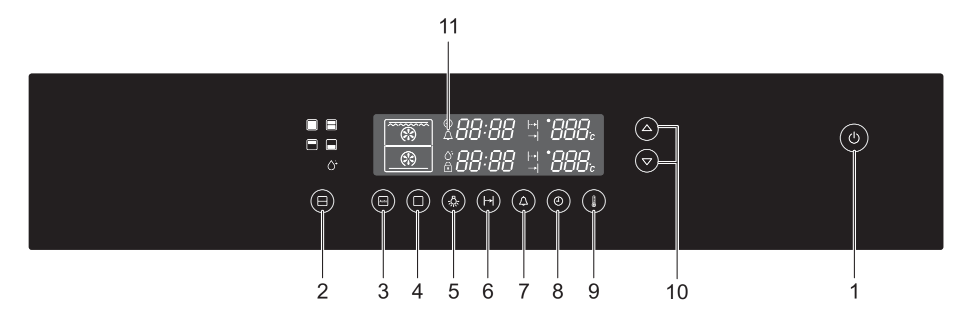
Стеклянная дверь

Ручка дверцы



Уровни пронумерованы снизу вверх.
Уровни 4 и 5 используются преимущественно для приготовления в режиме «Гриль».
Чтобы узнать, на каком уровне следует готовить то или иное блюдо, обратитесь к руководствам по приготовлению, содержащимся в этом документе.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

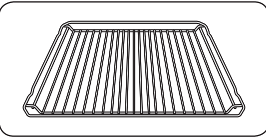
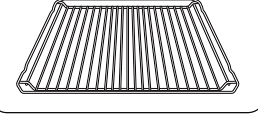


1. Кнопка «Включение и выключение питания»
2. Кнопка «Выбор отделения»
3. Кнопка «Автоприготовление»
4. Кнопка «Выбор режима приготовления»
5. Кнопка «Лампа»
6. Кнопка «Время приготовления»
7. Кнопка «Таймер»
8. Кнопка «Часы»
9. Кнопка «Температура»
10. Кнопки «Установка времени/температуры»
11. Информационный экран

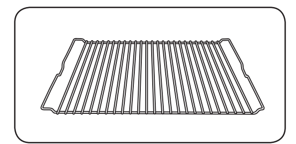
Кнопка «Включение и выключение питания»
Эта кнопка служит для включения и выключения духового шкафа.
При ее нажатии выключается подсветка кнопок и дисплея. При этом деактивируются все кнопки, кроме самой кнопки «Включение и выключение питания».
При повторном нажатии кнопки «Включение и выключение питания» подсветка кнопок и дисплея включается, а кнопки вновь активируются.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

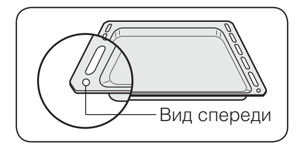
Духовой шкаф поставляется со следующими принадлежностями.

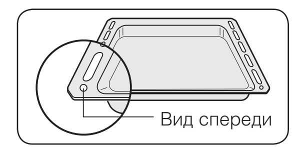
1. **Решетка для гриля**: размещение блюд, форм для выпечки тортов, подносов для жарения и гриллирования.



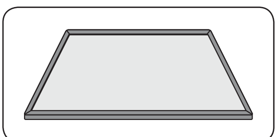
2. **Решетка для жарки**: жарение.



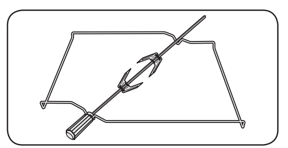
3. **Противень для выпечки**: торты, пироги, печенье.



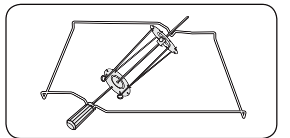
4. **Глубокий противень**: жарение, сбор мясных соков или капель жира.



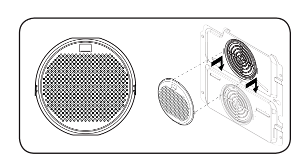
5. **Разделитель**: приготовление только в верхнем или только в нижнем отделении, параллельное приготовление. Вставляется на уровень 3. На задней стенке камеры духового шкафа находится датчик присутствия разделителя, поэтому разделитель следует вставлять до конца.



6. **Мультивертел** (дополнительная принадлежность), 2 зубца, съемная рукоятка и опорная рамка (вставляется на уровне 3). При использовании мультивертела его кончик следует вставить в отверстие в задней стенке камеры духового шкафа. При этом на уровне 1 устанавливается глубокий противень.



7. **Мультивертел для барбекю** (дополнительная принадлежность)



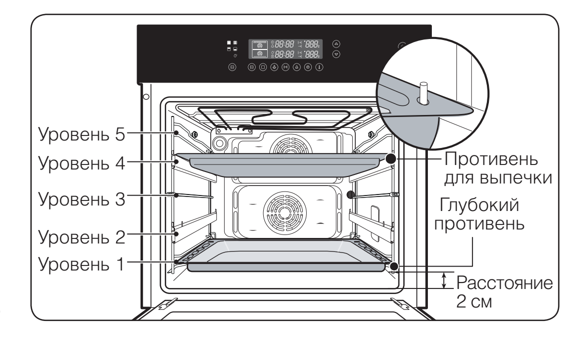
8. **Жироулавливающий фильтр**
Жироулавливающий фильтр, устанавливаемый на заднюю стенку внутреннего отделения духового шкафа, защищает вентилятор, круговой нагреватель и камеру шкафа от загрязнения (в частности, от брызг жира). Жироулавливающий фильтр рекомендуется использовать при приготовлении мяса. При приготовлении выпечки фильтр следует снимать! Выпечка, приготовленная в камере с установленным фильтром, может оказаться плохо пропеченной. Если фильтр установлен с использованием программы автоматического приготовления, для достижения лучших результатов (при необходимости) увеличьте время приготовления.


Способ применения

- Поместите глубокий противень (без подставки) на уровень 1 или, если кусок мяса для жарки очень большой, на нижнюю поверхность камеры, чтобы в него стекал сок.
- Наденьте одну из вилок на вертел, а затем насадите на него кусок мяса для жарки.
- По краям глубокого противня можно разложить бланшированный картофель и овощи, чтобы пожарить их одновременно с мясом.
- Поместите опорную рамку на среднюю полку так, чтобы v-образная часть находилась ближе к вам.
- Чтобы облегчить вставку вертела, можно прикрутить рукоятку на тупой конец.
- Поместите вертел на опорную рамку острым концом назад и аккуратно продвиньте его вглубь, чтобы кончик вертела вошел в поворотный механизм, расположенный на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на v-образной части. На вертеле, ближе к дверце духового шкафа, есть два выступа. Они предотвращают продвижение вертела вперед, а также поддерживают рукоятку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Противень для выпечки, глубокий противень и решетку для гриля следует размещать на соответствующих уровнях.
Вынимая из духового шкафа приготовленную еду, соблюдайте осторожность: посуда и поверхности очень горячие.
Пример.. Уровень 1 — глубокий противень;
уровень 4 — противень для выпечки.



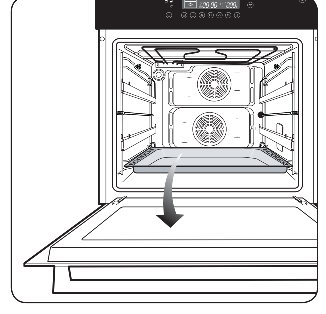


Если глубокий противень или противень для выпечки используются для сбора капель от приготовляемой пищи, убедитесь, что они установлены на нужном уровне.
Не допускайте их соприкосновения с нижней частью духового шкафа, чтобы не повредить эмалированные поверхности. Расстояние между противнем на уровне 1 и нижней поверхностью камеры шкафа должно составлять не менее 2 см.

Разделитель, решетка для гриля, противень для выпечки и глубокий противень

Установка разделителя

Вставьте разделитель в духовой шкаф на уровне 3.



Установка решетки для гриля

Вставьте решетку для гриля на любом уровне.

Установка противня для выпечки и глубокого противня

Вставьте противень для выпечки или глубокий противень на любом уровне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для приготовления пищи в нижнем или верхнем отделении, а также для параллельного приготовления следует использовать разделитель.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

В духовом шкафу предусмотрены следующие дополнительные возможности.

Выбор положения разделителя

При вставленном разделителе можно готовить блюда в двух отделениях независимо друг от друга. Это повышает эффективность энергопотребления и делает использование духового шкафа более удобным.

Паровая очистка

При использовании функции самоочистки духового шкафа мощный пар безопасно очищает камеру духового шкафа от жира и сажи.

Защитное отключение

Если не введено время приготовления, духовой шкаф автоматически выключится через определенное время согласно приведенной таблице.

Время выключения для различных установок температуры

Ниже 105 °C	16 часов
От 105 до 240 °C	8 часов
От 245 до 300 °C	4 часа

Электросхема данного духового шкафа оснащена системой тепловой защиты. Если духовой шкаф нагреется до аномально высокой температуры, энергоснабжение нагревательных элементов на некоторое время отключится.

Охлаждающий вентилятор

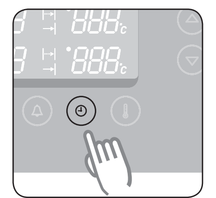
Во время приготовления вентилятор выпускает горячий воздух через отверстия в передней части духового шкафа.
Кроме того, после выключения духового шкафа вентилятор продолжает работать. Он отключается лишь после того, как температура внутреннего отделения снизится до 60 °C, или через 25 минут после выключения шкафа.

Перед началом использования

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

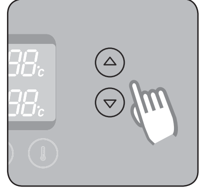
После подключения духового шкафа к сети электропитания установите время, прежде чем приступать к эксплуатации устройства.

1 Нажмите кнопку **Часы**.
Символ ◷ и цифры «12:» начнут мигать.



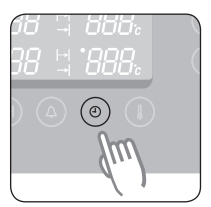


2 С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите значение часов.
Пример: установка времени 1:30.
Подождите 10 секунд. Часы перестанут мигать, и на дисплее появится заданное значение часов.



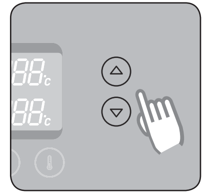


3 Нажмите кнопку **Часы**.
Символ ◷ и цифры «:00» начнут мигать.



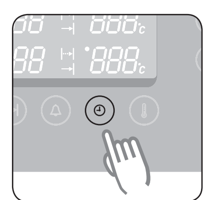


4 С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите значение минут.
Символ ◷ начнет мигать.





5 Нажмите кнопку **Часы**, чтобы завершить установку времени, или подождите около 10 секунд. Символ ◷ исчезнет, и цифры «30» перестанут мигать. Теперь на дисплее отображается текущее время. Устройство готово к эксплуатации.





ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо тщательно очистить.



Не используйте острые и абразивные чистящие материалы и сильнодействующие химические вещества (кислоты, щелочи, растворители и т. п.). Это может привести к повреждению поверхности духового шкафа. Для очистки духовых шкафов с эмалированной передней панелью следует применять любые имеющиеся в продаже чистящие средства.

Очистка духового шкафа

1. Откройте дверцу. Включится освещение духового шкафа.
2. Вымойте все противни, принадлежности и направляющие теплой водой или моющим средством и протрите насухо мягкой чистой тканью.
3. Таким же образом вымойте камеру духового шкафа.
4. Протрите переднюю панель устройства влажной тканью.

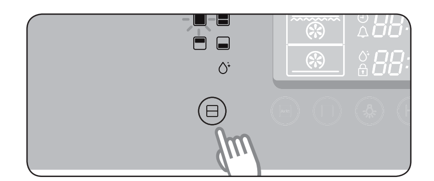
Проверьте, правильно ли установлено время. Перед началом использования духового шкафа извлеките из него все принадлежности и оставьте работать на час в режиме конвекции при температуре 200 °C. Наличие характерного запаха не свидетельствует о неисправности, но на время выполнения процедуры необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию кухни.

Эксплуатация духового шкафа

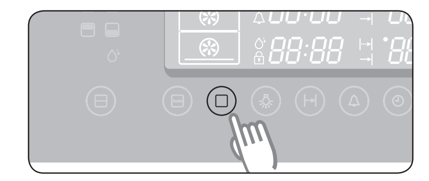
ВЫБОР ПОЛОЖЕНИЯ РАЗДЕЛИТЕЛЯ

При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении в духовой шкаф вставляется разделитель (его следует извлекать при одиночном приготовлении). После этого необходимо нажать кнопку **Выбор отделения**. Более подробные сведения приведены в таблице ниже.

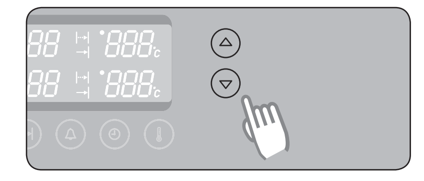
1. Нажмите кнопку **Выбор отделения**, чтобы выбрать нужное отделение.



2. Нажмите кнопку **Выбор режима приготовления** (при одиночном приготовлении этот шаг пропускается).



3. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите нужный режим. Если по прошествии трех секунд другие настройки не выполняются, выбранное отделение автоматически включается в заданном режиме.



Положения разделителя

Функцио-нирование отделений	Обозна-чение	Режим приготовления	Присут-ствие разде-лителя	Сведения о применении
Приготовление в верхнем отделении		**1.** Конвекция **2.** Верхний нагреватель + конвекция **3.** Большой гриль	Да	В верхнем отделении можно готовить небольшие блюда, экономя свое время и электроэнергию.
Параллельное приготовление		Приготовление в верхнем и нижнем отделениях одновременно	Да	Можно готовить сразу два блюда с разными настройками температуры.
Приготовление в нижнем отделении		**1.** Конвекция **2.** Нижний нагреватель + конвекция	Да	В нижнем отделении можно готовить небольшие блюда, экономя свое время и электроэнергию.

Функцио-нирование отделений	Обозна-чение	Режим приготовления	Присут-ствие разде-лителя	Сведения о применении
Одиночное приготовление	■	**1.** Конвекция **2.** Верхний нагреватель + конвекция **3.** Обычный режим **4.** Большой гриль **5.** Малый гриль **6.** Нижний нагреватель + конвекция	Нет	
Паровая очистка			Нет	

Приготовление в верхнем отделении

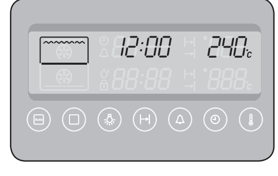
Работает только верхний нагревательный элемент. Разделитель должен быть вставлен.



Конвекция



Верхний нагреватель + конвекция



Большой гриль

Приготовление в нижнем отделении

Работает только нижний нагревательный элемент. Разделитель должен быть вставлен.



Конвекция



Нижний нагреватель + конвекция

Параллельное приготовление

Верхнее и нижнее отделения работают одновременно. Можно указать, какое из них будет включаться первым. Когда одно из блюд уже готово, можно нажать кнопку **Выбор отделения**, указать, какое отделение не следует выключать, а также изменить время приготовления и температуру в нем. Разделитель должен быть вставлен.

Параллельное приготовление 1

Сначала включается верхнее отделение. После нажатия кнопки **Выбор режима приготовления** или по прошествии 15 секунд (если не заданы другие настройки) включается нижнее отделение.



Конвекция



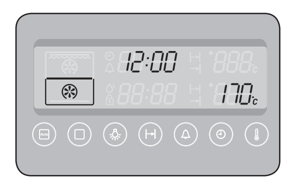
Верхний нагреватель + конвекция



Большой гриль

Параллельное приготовление 2

Сначала включается верхнее отделение, а после нажатия кнопки **Выбор режима приготовления** или по прошествии 15 секунд (если не заданы другие настройки) включается нижнее отделение. Оба отделения работают одновременно.



Конвекция



Нижний нагреватель + конвекция



Защита от электрического перенапряжения

- Эта функция служит для защиты устройства от скачков напряжения.
- При сильном скачке напряжения подается сигнал и отображается ошибка -UP-. Нагреватель, освещение, конвекция и вращение вертела отключаются.
- Активация функции защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.
- Как только напряжение стабилизируется, функция защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф возвращается в рабочее состояние.

Одиночное приготовление



Конвекция

Верхний нагреватель + конвекция

Обычный режим

Большой гриль

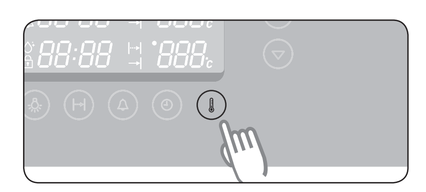
Малый гриль

Нижний нагреватель + конвекция

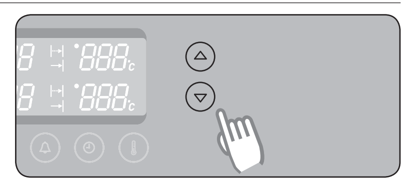
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При приготовлении в верхнем и нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении

1. Нажмите кнопку **Температура**.



2. С помощью кнопок **Установка времени/температуры** отрегулируйте температуру (шаг — 5 °C).



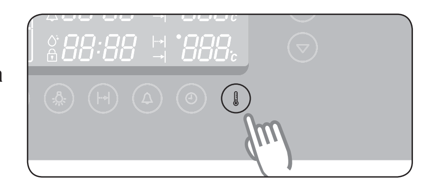
Одиночное приготовление (малый и большой гриль)	40–250 °C (40–270 °C)
Приготовление в верхнем отделении	40–250 °C
Приготовление в нижнем отделении	40–250 °C



Во время приготовления температуру можно изменять.
В режиме конвекции верхний и нижний нагревательные элементы включаются и выключаются через определенные интервалы в процессе приготовления, регулируя и поддерживая температуру.

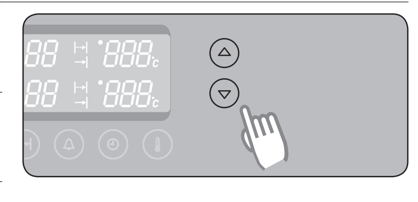
При параллельном приготовлении

1. Нажмите кнопку **Температура** (приготовление в верхнем отделении). Дважды нажмите кнопку **Температура** (приготовление в нижнем отделении).



2. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** отрегулируйте температуру (шаг — 5 °C).

Приготовление в верхнем отделении (большой гриль)	170–250 °C (200–250 °C)
Приготовление в нижнем отделении	170–250 °C





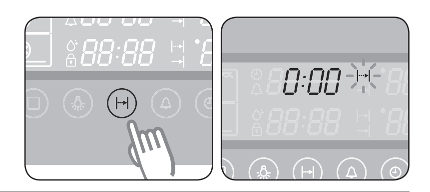
Во время приготовления температуру можно изменять.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

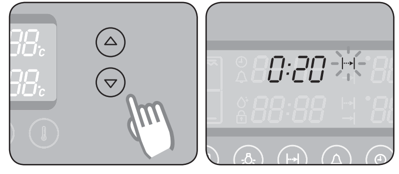
Время приготовления может задаваться в процессе приготовления.

При приготовлении в верхнем и нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении

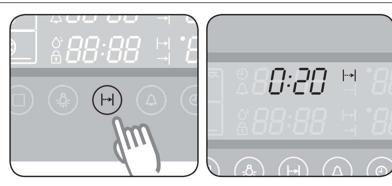
1. Нажмите кнопку **Время приготовления**.
Символ |⇢| начнет мигать.



2. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите время приготовления.



3. Нажмите кнопку **Время приготовления**.
Духовой шкаф начнет работать с выбранным временем приготовления (если в течение 5 секунд не нажать кнопку **Время приготовления** еще раз).



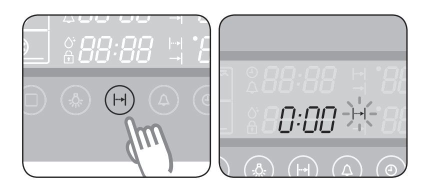


Для получения более качественных блюд можно изменять ранее заданное время приготовления с помощью кнопок **Установка времени/температуры**.

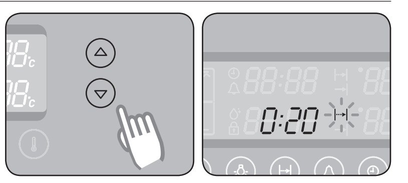
При параллельном приготовлении

Чтобы выбрать время приготовления в верхнем и нижнем отделениях, нажмите кнопку «Время приготовления», а затем выберите нужное время с помощью кнопок «Установка времени/температуры».

1. Дважды нажмите кнопку **Время приготовления**. (приготовление в нижнем отделении).
   Символ ⇥ начнет мигать.



2. С помощью кнопку **Установка времени/температуры** выберите время приготовления.



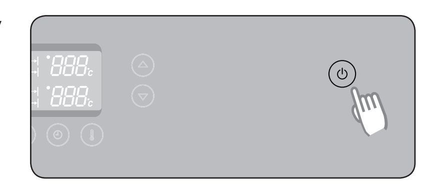
3. Нажмите кнопку **Время приготовления**. Духовой шкаф начнет работать с выбранным временем приготовления (если в течение 5 секунд не нажать кнопку **Время приготовления** еще раз).



Для получения более качественных блюд можно изменять ранее заданное время приготовления с помощью кнопок **Установка времени/температуры**.

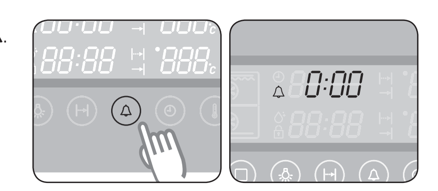
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **Включение и выключение питания**.

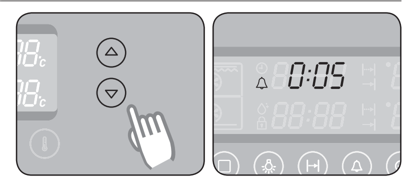


ТАЙМЕР

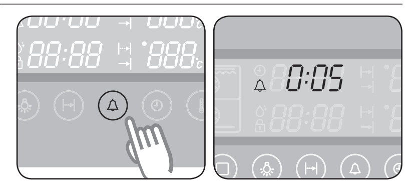
1. Нажмите кнопку **Таймер**. Появится символ .



2. С помощью кнопку **Установка времени/ температуры** выберите время.
Пример: 5 минут.



3. Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы запустить таймер. По прошествии заданного времени раздается звуковой сигнал.

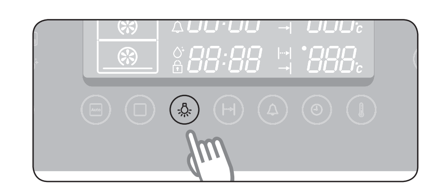


 Нажмите и удерживайте кнопку **Таймер** в течение двух секунд, чтобы отключить таймер.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ

Нажмите кнопку **Лампа**.

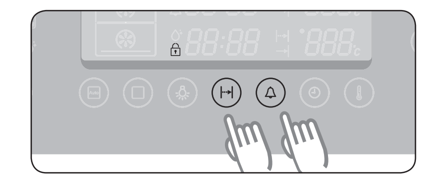
Один раз	Верхнее и нижнее отделение
Два раза	Верхнее отделение
Три раза	Нижнее отделение
Четыре раза	Выключение



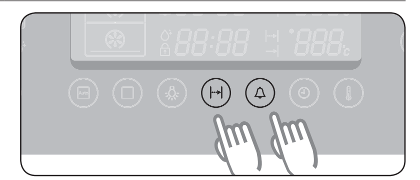
 Лампа включается и выключается в соответствии с таблицей независимо от режима работы.
По истечении двух минут она автоматически выключается.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

1. Одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Таймер** и удерживайте их в течение 3 секунд. На дисплее появится символ .



2. Одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Таймер** и вновь удерживайте их в течение 3 секунд, чтобы разблокировать устройство.

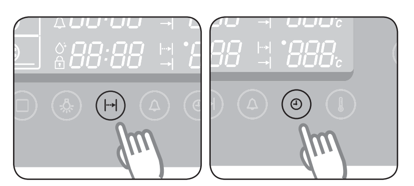




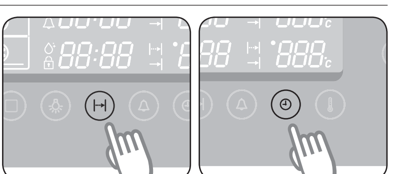
На заблокированном устройстве работает только кнопка **Включение и выключение питания**. Заблокировать кнопки духового шкафа можно как во время работы, так и при простое.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Часы** и удерживайте их в течение 3 секунд.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Время приготовления** и **Часы** и удерживайте их в течение 3 секунд.



ВОЗМОЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф может работать в нескольких режимах.

Режимы духового шкафа

В приведенной ниже таблице представлены различные режимы духового шкафа и соответствующие настройки. Для приготовления пищи в этих режимах воспользуйтесь приведенными ниже таблицами.

	Обычный режим Пища подогревается с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим используется для выпечки и жарения.
	Верхний нагреватель + конвекция Этот режим рекомендуется для жарки мяса. Работает верхний нагревательный элемент, а вентиляторы распределяют горячий воздух, поступающий сверху и сзади.
	Конвекция Пища подогревается горячим воздухом от заднего нагревательного элемента, а два вентилятора распределяют тепло по камере. В этом случае достигается равномерный прогрев, идеальный для приготовления замороженных полуфабрикатов, пирогов и круассанов. Этот режим применяется для запекания на двух уровнях.
	Большой гриль Пища подогревается с помощью двух верхних нагревательных элементов. Этот режим рекомендуется для приготовления на гриле стейков и сосисок, а также сырных тостов.
	Малый гриль Этот режим идеален для приготовления на гриле небольших продуктов: багетов, сыра или рыбного филе. Продукты следует располагать по центру решетки для гриля, поскольку работает только небольшой нагревательный элемент в центре.
	Нижний нагреватель + конвекция Нижний и задний нагревательные элементы нагревают воздух, а вентилятор распределяет его. Этот режим идеален для выпекания пирогов с начинкой, пиццы, хлеба и чизкейков.

1. Обычный режим

Рекомендуемая температура: 200 °C
Обычный режим идеален для запекания и жарения продуктов на одной полке.
Для поддержания температуры духового шкафа работают оба нагревательных элемента — верхний и нижний.
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в обычном режиме.

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500–1000 г)	3	Решетка для гриля	180–200	40–50
Целая рыба (например, дорадо) (300–1000 г) 3–4 надреза на каждой стороне ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Решетка для жарки + глубокий противень	240	15–20
Филе рыбы (500–1000 г) 3–4 надреза на каждой стороне ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	200	13–20
Замороженные котлеты (350–1000 г), мясной фарш с начинкой из ветчины, сыра или грибов ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	200	25–35
Замороженные котлеты из морковного, свекольного или картофельного фарша (350–1000 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	200	20–30
Свиные котлеты на кости (500–1000 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА, СОЛИ И ПЕРЦА	3/2	Решетка для жарки/глубокий противень	200	40–50
Печеный картофель (порезанный пополам) (500–1000 г)	3	Противень для выпечки	180–200	30–45
Замороженные мясные рулеты с грибной начинкой (500–1000 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	180–200	40–50
Бисквитный торт (250–500 г)	2	Решетка для гриля	160–180	20–30
Мраморный торт (500–1000 г)	2	Решетка для гриля	170–190	40–50
Дрожжевой пирог на противне с фруктами и крошкой (1000–1500 г)	2	Противень для выпечки	160–180	25–35
Кексы (500–800 г)	2	Решетка для гриля	190–200	25–30

2. Верхний нагреватель + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C
Работает верхний нагревательный элемент, а вентиляторы постоянно распределяют горячий воздух.
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме «Верхний нагреватель + конвекция».

Название блюда	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на кости (1000 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	3	Решетка для жарки + глубокий противень	180–200	50–65
Свиная лопатка в фольге (1000–1500 г) ЗАМАРИНОВАТЬ	2	Противень для выпечки	180–230	80–120
Целый цыпленок (800–1300 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	2	Решетка для жарки + глубокий противень	190–200	45–65
Мясные или рыбные стейки (400–800 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА, СОЛИ И ПЕРЦА	3	Решетка для жарки + глубокий противень	180–200	15–35
Куски цыпленка (500–1000 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	4	Решетка для жарки + глубокий противень	200–220	25–35
Жареная рыба (500–1000 г): использовать жаропрочное блюдо СМАЗАТЬ МАСЛОМ	2	Решетка для гриля	180–200	30–40
Жареная говядина (800–1200 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	2	Решетка для жарки + глубокий противень Добавьте 1 чашку воды.	200–220	45–60
Утиная грудка (300–500 г)	4	Решетка для жарки + глубокий противень Добавьте 1 чашку воды.	180–200	25–35

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C
Этот режим служит для запекания продуктов, размещаемых на полках (не более трех), а также подходит для жарения. Приготовление осуществляется с помощью нагревательного элемента на задней стенке и вентилятора, распределяющего тепло. Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме конвекции.

Название блюда	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бараний бок (350–700 г) ПРИПРАВИТЬ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	3	Решетка для жарки + глубокий противень	190–200	40–50
Печеные бананы (3–5 шт.): надрезать ножом верхушку, добавить 10–15 г шоколада, стружку 5–10 орехов и сахарную воду, а затем завернуть в алюминиевую фольгу.	3	Решетка для гриля	220–240	15–25
Печеные яблоки, 5–8 шт. по 150–200 г: вынуть середину, добавить изюм и джем, использовать жаропрочное блюдо.	3	Решетка для гриля	200–220	15–25
Котлеты из мясного фарша (300–600 г) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	190–200	18–25
Рулеты из мясного фарша с начинкой по-русски (500–1000 г) СМАЗАТЬ МАСЛОМ	3	Противень для выпечки	180–200	50–65
Замороженные крокеты (500–1000 г)	2	Противень для выпечки	180–200	25–35
Замороженный картофель фри (300–700 г)	2	Противень для выпечки	180–200	20–30
Замороженная пицца (300–1000 г)	2	Решетка для гриля	200–220	15–25
Торт с яблоками и миндалем (500–1000 г)	2	Решетка для гриля	170–190	35–45
Свежие круассаны (200–400 г) (с готовым тестом)	3	Противень для выпечки	180–200	15–25

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C
Большой гриль служит для гриллирования продуктов малой толщины (стейков, шницелей, рыбы и др.) в больших количествах. Он также пригоден для поджаривания. В этом режиме работает верхний нагревательный элемент и гриль. Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме большого гриля.

Название блюда	Уровень	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (тонкие), 5–10 шт.	4	Решетка для жарки + глубокий противень	220	5–8, пере-вернуть, 5–8
Сосиски (тонкие), 8–12 шт.	4	Решетка для жарки + глубокий противень	220	4–6, пере-вернуть, 4–6
Тосты, 5–10 шт.	5	Решетка для гриля	240	1–2, пере-вернуть, 1–2
Сырные тосты, 4–6 шт.	4	Решетка для жарки + противень для выпечки	200	4–8
Замороженные блинчики с начинкой по-русски (200–500 г)	3	Противень для выпечки	200	20–30
Бифштексы (400–800 г)	4	Решетка для жарки + глубокий противень	240	8–10, пере-вернуть, 5–7

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C
Этот режим служит для гриллирования продуктов малой толщины (стейков, шницелей, рыбы, тостов и др.) в небольших количествах. Их следует размещать в середине противня. Работает только верхний нагревательный элемент.
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме малого гриля. Помещайте продукты в центр противня или решетки.

Название блюда	**Уровень**	**Принад-лежности**	**Температура (°C)**	**Время (мин.)**
Замороженный плавленый сыр камамбер (2–4 шт. по 75 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева)	3	Решетка для гриля	200	10–12
Замороженные багеты с топпингом (помидоры-моцарелла или ветчина и сыр)	3	Решетка для жарки + противень для выпечки	200	15–20
Замороженные рыбные палочки (300–700 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева) ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Решетка для жарки + противень для выпечки	200	15–25
Замороженные рыбные бургеры (300–600 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ, ДОБАВИТЬ МАСЛА	3	Противень для выпечки	180–200	20–35
Замороженная пицца (300–500 г) ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева)	3	Решетка для жарки + противень для выпечки	180–200	23–30

6. Нижний нагреватель + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C
Этот режим используется для блюд, в которых верхняя часть не должна быть сухой, а основание должно получаться хрустящим (пицца, лотарингские пироги с начинкой, открытые пироги по-немецки и чизкейки).
Рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф в режиме «Нижний нагреватель + конвекция».

Название блюда	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, замороженный (350–700 г)	3	Решетка для гриля	180–200	15–20
Небольшие пироги из слоеного теста с начинкой, замороженные (300–600 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОМЕСТИТЬ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (до предварительного разогрева)	3	Противень для выпечки	180–200	20–25
Мясные шарики в соусе (250–500 г): использовать жаропрочное блюдо	3	Решетка для гриля	180–200	25–35
Листы слоеного теста (500–1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпечки	180	15–23
Каннеллони в соусе (250–500 г): использовать жаропрочное блюдо	3	Решетка для гриля	180	22–30
Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600–1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпечки	180–200	20–30
Домашняя пицца (500–1000 г)	2	Противень для выпечки	200–220	15–25
Домашний хлеб (700–900 г)	2	Решетка для гриля	170–180	45–55

7. Параллельное приготовление

В духовом шкафу можно готовить два различных блюда. В верхнем и нижнем отделении можно устанавливать различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно готовить на гриле стейки и печь гратены. Благодаря разделителю гратен будет готовиться в нижнем, а стейки — в верхнем отделении духового шкафа.
Всегда вставляйте разделитель на уровне 3 перед началом приготовления.

Рекомендация 1. Приготовление при различных температурах

Отде-ление	Название блюда	Уро-вень	Режим приготов-ления	Температура (°C)	Принад-лежности	Время (мин.)
ВЕРХНЕЕ	Замороженная пицца (300–400 г)	4	Конвекция	200–220	Решетка для гриля	15–25
НИЖНЕЕ	Мраморный торт (500–700 г)	1	Конвекция	17–180	Противень для выпечки	50–60

 Помещайте продукты в холодный духовой шкаф

Рекомендация 2. Приготовление в различных режимах

Отде-ление	Название блюда	Уро-вень	Режим приготов-ления	Температура (°C)	Принад-лежности	Время (мин.)
ВЕРХНЕЕ	Куски цыпленка (400–600 г)	4	Верхний нагреватель + конвекция	200–220	Решетка для жарки + глубокий противень	25–35
	Картофельный гратен (500–1000 г)	1	Конвекция	170–180	Решетка для гриля	30–40

 Помещайте продукты в холодный духовой шкаф

ПРОБНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приводятся с учетом того, что духовой шкаф предварительно прогрет.

Блюдо	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Небольшие пирожные	Противень для выпечки	3	Обычный режим	160–180	15–25
	Глубокий противень + противень для выпечки	1 + 4	Конвекция	150–170	20–30
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки + решетка для гриля (с темным покрытием, диаметр 26 см)	2	Обычный режим	160–180	20–30
Яблочный пирог	Решетка для гриля + противень для выпечки + 2 разъемные формы для выпечки (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1+3	Конвекция	170–190	80–100
	Решетка для гриля + 2 разъемные формы для выпечки (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 (размещение по диагонали)	Обычный режим	170–190	70–80

2. Гриль

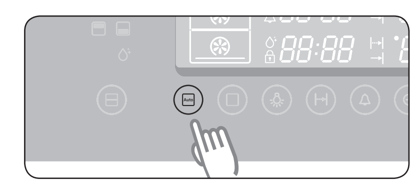
Предварительно прогрейте пустой духовой шкаф, включив режим большого гриля на 5 минут.
В этом режиме следует устанавливать максимальную температуру, равную 300 °C.

Блюдо	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка для гриля	5	Большой гриль	300	1: 1–2 2: 1–1,5
Гамбургеры с говядиной	Решетка для жарки + глубокий противень (для сбора жидкости)	4	Большой гриль	300	1: 7–10 2: 6–9

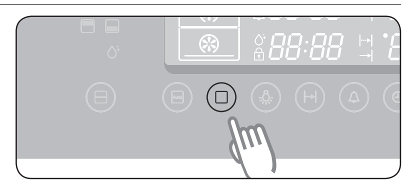
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В памяти духового шкафа имеется 40 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении в духовой шкаф вставляется разделитель.

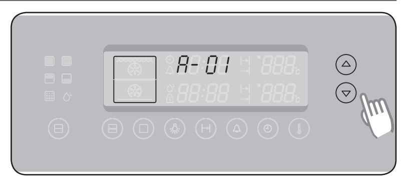
1. Нажмите кнопку **Выбор режима автоприготовления**.



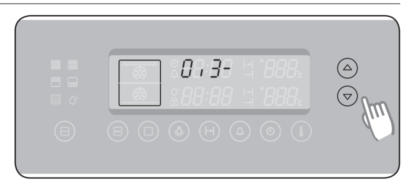
2. Выберите необходимый режим, нажав кнопку **Выбор режима приготовления** (при одиночном приготовлении этот этап пропускается).



3. Выберите нужный рецепт, нажимая кнопки **Установка времени/температуры**. Подождите 5 секунд.



4. Выберите нужный вес, нажимая кнопки **Установка времени/температуры**.



Программы автоматического одиночного приготовления

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
Данные операции можно выполнять только при одиночном приготовлении.
Не забудьте извлечь разделитель.
Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы.
Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд.
Продукты следует помещать только в холодный духовой шкаф.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,3–0,6 0,7–1,0	Решетка для гриля	2	Поместите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
2	Замороженный картофель фри	0,3–0,5 (тонкая соломка) 0,6–0,8 (толстая соломка)	Противень для выпечки	2	Равномерно распределите замороженный картофель фри на противне для выпечки. Первая настройка предназначена для тонкой соломки, вторая — для толстой.
3	Замороженные крокеты	0,3–0,5 0,6–0,8	Противень для выпечки	2	Поместите замороженные картофельные крокеты на противень.
4	Домашняя лазанья	0,3–0,5 0,8–1,0	Решетка для гриля	3	Приготовьте лазанью (или возьмите готовую) и поместите ее в подходящую по размеру жаропрочную посуду. Поместите блюдо в центр духового шкафа.
5	Бифштексы	0,3–0,6 0,6–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите замаринованные бифштексы рядом друг с другом на решетку для гриля. Переворачивайте их по звуковому сигналу. Первая настройка предназначена для тонких кусков мяса, вторая — для толстых.
6	Жареная говядина	0,6–0,8 0,9–1,1	Глубокий противень и решетка для жарки	2	Поместите замаринованные куски говядины на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
7	Жареная свинина	0,6–0,8 0,9–1,1	Глубокий противень и решетка для жарки	2	Поместите замаринованные куски свинины на решетку для жарки. Переворачивайте их по звуковому сигналу.
8	Отбивные из ягнятины	0,3–0,4 0,5–0,6	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Замаринуйте отбивные из ягнятины. Поместите их на решетку для гриля. Переворачивайте по звуковому сигналу. Первая настройка предназначена для тонких кусков мяса, вторая — для толстых.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
9	Куски цыпленка	0,5–0,7 1,0–1,2	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Приправьте куски цыпленка маслом и специями. Поместите их рядом друг с другом на решетку для жарки.
10	Целый цыпленок	1,0–1,1 1,2–1,3	Глубокий противень и решетка для жарки	2	Приправьте тушку цыпленка маслом и специями. Поместите ее на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
11	Утиная грудка	0,3–0,5 0,6–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Приготовьте утиную грудку и поместите ее на решетку для жарки жирной стороной вверх. Первая настройка предназначена для одной утиной грудки, вторая — для двух крупных грудок.
12	Рулет из индейки	0,6–0,8 0,9–1,1	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите рулет из индейки на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
13	Рыба на пару	0,5–0,7 0,8–1,0	Решетка для гриля	2	Ополосните и почистите рыбу (например, форель, окуня или морского окуня). Если рыб несколько, выложите их головами к хвостам на блюдо из жаропрочного стекла. Добавьте 2–3 столовых ложки лимонного сока. Накройте чашу крышкой.
14	Жареная рыба	0,5–0,7 0,8–1,0	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Если рыб несколько, выложите их головами к хвостам на решетку для жарки. Первая настройка предназначена для двух рыб, вторая — для четырех. Программа подходит для жарки рыбы целиком (например, форели, судака или морского карася).
15	Стейки из лосося	0,3–0,4 0,7–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите стейки из семги на решетку для жарки. Переворачивайте по звуковому сигналу.
16	Печеный картофель	0,4–0,5 0,8–1,0	Противень для выпечки	2	Вымойте картофелины и порежьте их пополам. Приправьте их оливковым маслом, травами и специями. Равномерно распределите картофелины на противне. Первая настройка предназначена для небольших картофелин (по 100 г каждая), вторая — для крупных (по 200 г каждая).

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принад-лежности	Уро-вень	Рекомендации
17	Жареные овощи	0,4–0,5 0,8–1,0	Глубокий противень	4	Поместите порезанные овощи, например кабачки, кусочки перца и баклажанов, грибы и помидоры черри в глубокий противень. Заправьте их оливковым маслом, травами и специями.
18	Овощной гратен	0,4–0,6 0,8–1,0	Решетка для гриля	2	Приготовьте овощи в жаропрочном круглом блюде. Поместите блюдо в центр духового шкафа.
19	Мраморный торт	0,5–0,6 0,7–0,8 0,9–1,0	Решетка для гриля	2	Выложите тесто в подходящее по размеру блюдо для кексов, смазанное маслом.
20	Открытый пирог с фруктовой или ягодной начинкой	0,3–0,4 (большой) 0,2–0,3 (тарталетки)	Решетка для гриля	2	Поместите тесто для основания торта в блюдо для выпечки, смазанное маслом. Первая настройка предназначена для одного большого пирога, вторая — для тарталеток.
21	Бисквитный торт	0,4–0,5 (средний) 0,2–0,3 (малый)	Решетка для гриля	2	Поместите тесто в круглую черную металлическую форму для выпечки. Первая настройка предназначена для форм диаметром 26 см, вторая — для форм диаметром 18 см.
22	Кексы	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка для гриля	2	Поместите тесто для 12 кексов в круглую черную металлическую форму для выпечки. Первая настройка предназначена для маленьких кексов, вторая — для больших.
23	Хлеб	0,7–0,8 (белый) 0,8–0,9 (из непросеянной муки)	Решетка для гриля	2	Приготовьте тесто в соответствии с инструкциями и поместите его в черную металлическую квадратную форму для выпечки длиной 25 см. Первая настройка (0,7–0,8 кг) предназначена для приготовления белого хлеба, вторая (0,8–0,9 кг) — для приготовления хлеба из непросеянной муки.
24	Домашняя пицца	1,0–1,2 1,3–1,5	Противень для выпечки	2	Поместите пиццу на противень. Диапазон веса устанавливается с учетом добавок, таких как соус, овощи, ветчина и сыр. Первая настройка (1–1,2 кг) предназначена для тонкой пиццы, вторая (1,3–1,5 кг) — для пиццы с большим количеством добавок.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принад-лежности	Уро-вень	Рекомендации
25	Изделия из дрожжевого теста	0,3–0,5 0,6–0,8	Решетка для гриля	2	Первая настройка предназначена для приготовления пиццы из дрожжевого теста. Вторая настройка предназначена для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Выложите тесто на большое круглое блюдо из жаропрочного стекла и закройте пищевой пленкой.

Программы автоматического приготовления для верхнего отделения

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы.
Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд. Продукты следует помещать только в холодный духовой шкаф.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принад-лежности	Уро-вень	Рекомендации
1	Заморожен-ные булочки	0,2–0,3 0,4–0,5	Решетка для гриля	4	Равномерно разместите замороженные булочки на решетке для гриля.
2	Заморожен-ная пицца	0,1–0,2 0,3–0,4	Решетка для гриля	5	Поместите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
3	Заморожен-ные кусочки пиццы	0,2–0,3 0,4–0,5	Решетка для гриля	5	Равномерно разместите кусочки пиццы на решетке для гриля.
4	Заморожен-ные рыбные палочки	0,2–0,3 0,4–0,5	Противень для выпечки	5	Равномерно разместите рыбные палочки на противне для выпечки.Диапазон веса 0,2–0,3 кг рассчитан на 10 штук, 0,4–0,5 кг — на 15 штук. Переворачивайте по звуковому сигналу.
5	Заморожен-ный карто-фель фри	0,4–0,5 0,6–0,7	Противень для выпечки	5	Равномерно распределите замороженный картофель фри на противне для выпечки. Первая настройка предназначена для тонкой соломки, вторая — для толстой. Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Переворачивайте по звуковому сигналу.

Программы автоматического приготовления для нижнего отделения

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для приготовления, жарения и запекания.
Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы.
Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд.
Помещайте продукты в холодный духовой шкаф, если в инструкциях не указано, что его следует предварительно прогреть.

Нет	Название блюда	Масса (кг)	Принадлеж-ности	Уро-вень	Рекомендации
1	Заморожен-ный лосось в слоеном тесте	0,2–0,3 0,5–0,6	Противень для выпечки	1	Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Выложите 2 куска (0,2–0,3 кг) или 4 куска (0,5–0,6 кг) слоеного теста в два ряда на противень для выпечки.
2	Домашний пирог с начин-кой	0,5–0,6 (малый) 0,9–1,0 (большой)	Решетка для гриля	1	Рекомендуется предварительно разогреть нижнее отделение духового шкафа до 210 °C в режиме «Нижний нагрева-тель + конвекция» до звукового сигнала. Используйте черную металлическую форму для выпечки. После разогрева поместите пирог в центр решетки для гриля. Первая настройка предназна-чена для форм диаметром 18 см, вторая — для форм диаметром 26 см.
3	Домашняя пицца	0,2–0,6 0,8–1,2	Противень для выпечки	1	Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Поместите пиццу массой 0,2–0,6 кг на круглый противень для пиццы, а пиццу массой 0,8–1,2 кг — на квадратный противень для выпечки.
4	Кексы	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка для гриля	1	Поместите тесто для 12 кек-сов в круглую черную метал-лическую форму для выпечки.
5	Слоеное тесто для фруктов	0,2–0,3 0,4–0,5	Противень для выпечки	1	Выложите 4 куска слоеного теста в два ряда на бумагу для выстилания хлебопекарных форм в противне для выпечки. Первая настройка предназна-чена для 4 маленьких кусков слоеного теста (0,2–0,3 кг), вторая — для 4 больших (0,4–0,5 кг).

Программы автоматического параллельного приготовления

Перед использованием программ автоматического параллельного приготовления вставьте разделитель в духовой шкаф.
В следующей таблице представлено 5 программ автоматического параллельного приготовления, в том числе жарения и запекания различных блюд.
С помощью этих программ можно одновременно приготовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. Таблица содержит информацию о количестве блюд и весовом диапазоне, а также соответствующие рекомендации.
Для вашего удобства режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы. Ознакомиться с ними можно в инструкциях по приготовлению блюд. Продукты следует помещать только в холодный духовой шкаф.

Нет	Отделение	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Верхнее	Куски цыпленка	0,3–0,5 0,8–1,0	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Приправьте куски цыпленка маслом и специями. Положите их кожицей вверх на решетку для гриля.
	Нижнее	Картофельный гратен	0,4–0,6 0,8–1,0	Решетка для гриля	1	Используйте жаропрочное блюдо для выпечки. Поместите картофель в центр решетки для гриля.
2	Верхнее	Жареные овощи	0,4–0,5 0,7–0,8	Глубокий противень	4	Выложите порезанные овощи, например кабачки, перец, лук, грибы, укроп, баклажан и помидоры, в глубокий противень. Приправьте их оливковым маслом и специями.
	Нижнее	Основа для пиццы	0,1–0,2 0,3–0,4	Противень для выпечки	1	Поместите основу для пиццы на бумагу для выстилания хлебопекарных форм в противень для выпечки.
3	Верхнее	Жареная рыба	0,3–0,5 0,6–0,8	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Вымойте и приготовьте рыбу (например, форель, леща, судака или морского карася), добавьте лимонный сок, травы и специи. Натрите оливковым маслом и специями. Поместите рыбу на решетку для гриля.
	Нижнее	Дольки картофеля	0,3–0,4 0,5–0,6	Противень для выпечки	1	Вымойте и почистите картофель. Порежьте его дольками, а маленькие картофелины порежьте пополам. Приправьте их оливковым маслом и специями.

Нет	Отделение	Название блюда	Масса (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
4	Верхнее	Жареная утиная грудка	0,3–0,5 (1–2 тонких) 0,6–0,8 (2 толстых)	Глубокий противень и решетка для жарки	4	Поместите замаринованную утиную грудку на решетку для гриля жирной стороной вверх. Первая настройка предназначена для утиных грудок средних размеров (0,3 кг), вторая — для двух утиных грудок (по 0,4 кг каждая)
	Нижнее	Печеные яблоки	0,4–0,5 0,9–1,0	Решетка для гриля	1	Ополосните яблоки, удалите сердцевину и заполните их марципаном или изюмом. Поместите яблоки на круглое жаропрочное блюдо.
5	Верхнее	Кексы	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка для гриля	4	Поместите тесто для 12 кексов в круглую черную металлическую форму для выпечки.
	Нижнее	Домашняя пицца	0,2–0,6 0,8–1,2	Противень для выпечки	1	Выложите пиццу массой 0,2–0,6 кг на круглое металлическое блюдо для пиццы, а пиццу массой 0,8–1,2 кг — на противень для выпечки. Используйте бумагу для выстилания хлебопекарных форм.

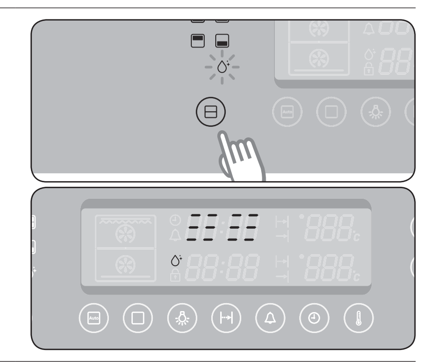
Чистка и технический уход

ПАРОВАЯ ОЧИСТКА

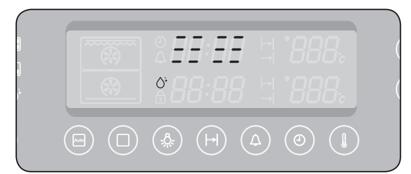
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте на дно пустого духового шкафа примерно 400 мл воды. Используйте обычную, а не дистиллированную воду.
3. Закройте дверцу духового шкафа.

⚠ **Внимание**! Система паровой очистки включается только после охлаждения духового шкафа до комнатной температуры. Дайте устройству остыть, если паровая очистка не работает.

4. Нажмите кнопку **Выбор отделения** для включения паровой очистки и подождите 5 секунд. Символ 💧 начнет мигать.



5. По прошествии определенного времени нагреватель перестанет работать, а его лампа останется включенной.

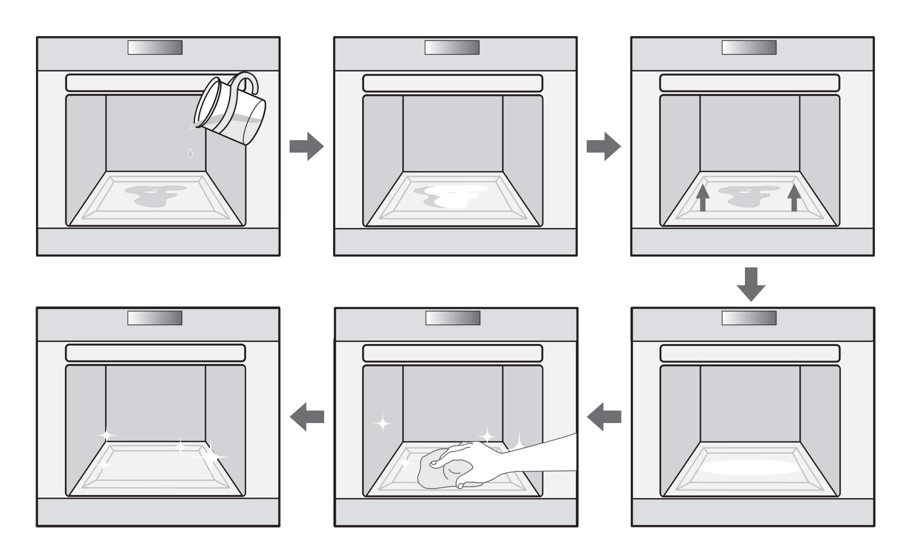


6. По завершении операции дисплей замигает и прозвучит сигнал.



7. Нажмите кнопку **Включение и выключение питания**, чтобы завершить операцию и очистить внутренние поверхности.





После отключения паровой очистки

- Открывая дверцу до окончания процедуры паровой очистки, соблюдайте осторожность: вода на нижней поверхности очень горячая.
- Никогда не оставляйте неиспарившуюся воду в духовом шкафу на длительное время (например, на ночь).
- Откройте дверцу шкафа и вытрите остатки воды губкой.
- Протрите внутренние поверхности духового шкафа губкой, пропитанной моющим средством, мягкой щеткой или нейлоновым ершиком. Для удаления стойких пятен используйте жесткую нейлоновую мочалку.
- Известковый осадок можно удалить тканью, пропитанной уксусом.
- Вытрите поверхности чистой водой и насухо протрите мягкой тканью (не забудьте протереть под уплотнителем дверцы).
- Если духовой шкаф загрязнен сильно, можно повторить процедуру, когда он остынет.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен жиром (к примеру, после жарки или гриллирования), рекомендуется втереть моющее средство в стойкие пятна и лишь потом включить паровую очистку.
- После очистки оставьте дверь духового шкафа приоткрытой на 15°, чтобы внутренние эмалированные поверхности полностью высохли.

БЫСТРАЯ СУШКА

1. Приоткройте дверцу, чтобы угол составлял примерно 30°.
2. Нажмите кнопку **Выбор отделения** и выберите одиночное приготовление.
3. Нажмите кнопку **Выбор режима приготовления**.
4. Нажмите кнопку **Установка времени/температуры** и выберите конвекцию.
5. Установите время приготовления 5 минут и температуру 50 °C.
6. По истечении времени выключите духовой шкаф.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. НЕ используйте для чистки духового шкафа оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.

ПОВЕРХНОСТИ, ПОКРЫТЫЕ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Съемная крышка покрыта темной каталитической эмалью. В результате вращения блюд и циркуляции воздуха при конвекции на ней могут оставаться пятна масла и жира. При нагреве духового шкафа до температуры 200 °C (например, для выпечки или жарки) эти пятна выгорают. Более высокая температура ускоряет выгорание пятен.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите камеру духового шкафа в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка вручную».
3. Включите оба нагревательных элемента.
4. Установите температуру 250 °C.
5. Включите духовой шкаф и оставьте его работать приблизительно на час. Точное время зависит от уровня загрязнения. Пятна, оставшиеся после такой очистки, будут в дальнейшем исчезать во время приготовления блюд при высокой температуре.

НАРУЖНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Перед чисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл.

- Очистка камеры духового шкафа и внешних поверхностей производится тканью, смоченной мягким моющим средством или теплой мыльной водой.
- Вытирайте поверхности насухо бумажным полотенцем или сухой тканью.
- Не используйте для чистки металлические мочалки, едкие чистящие средства и абразивные материалы.

Передние панели из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, губки, предназначенные для промывки и очистки, и абразивные средства: они могут повредить покрытие.

Передние панели из алюминия

- Аккуратно протрите панель мягкой тканью или салфеткой из микрофибры, смоченной мягким средством для чистки стекла.

КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

- Не чистите уплотнители дверцы вручную.
- Не используйте жесткие губки, предназначенные для промывки и очистки.
- Чтобы не повредить эмалированные поверхности, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления стойких пятен используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

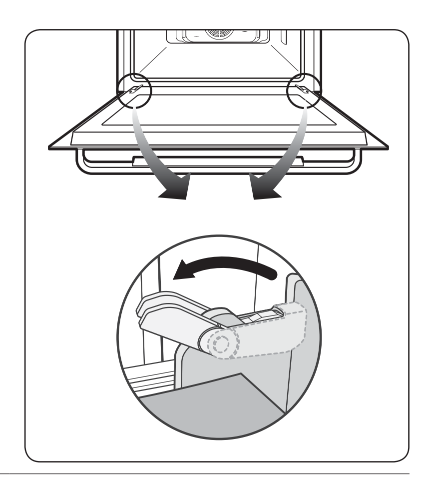
Мойте посуду и принадлежности после каждого использования и вытирайте насухо кухонным полотенцем.
Для облегчения чистки принадлежности можно на 30 минут поместить в теплую мыльную воду.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При обычной эксплуатации духового шкафа дверцу снимать не следует. Однако при необходимости ее можно снять, например, для чистки, пользуясь приведенными ниже инструкциями. Дверца духового шкафа тяжелая.

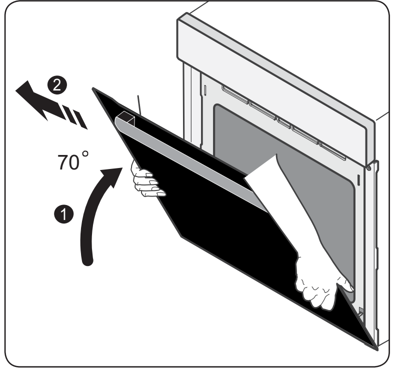
Снятие дверцы

1. Откройте защелки на обеих петлях.



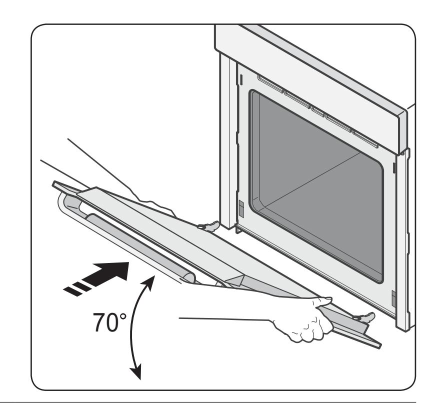
2. Двумя руками возьмите дверцу посередине с обеих сторон.

3. Поверните дверцу примерно на 70°, пока петли полностью не выйдут из отверстий.

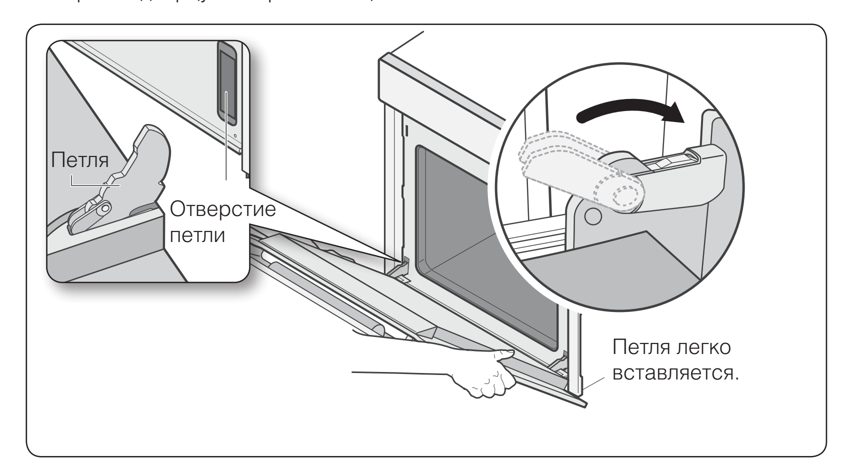


Установка дверцы

1. Держа защелки открытыми, совместите петли дверцы с отверстиями.



2. Поверните дверцу и закройте защелки.



Стекло дверцы духового шкафа

На дверце духового шкафа имеется три слоя стекол. Внутреннее и среднее стекла можно снять для чистки.



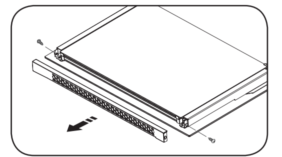
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

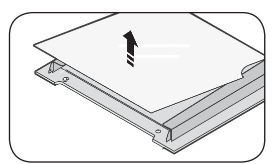
- Когда дверца духового шкафа снята, защелки должны быть открытыми.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа. Такие средства могут поцарапать поверхность, и стекло может расколоться.
- Если дверца закреплена, то при попытке снять ее детали (например, стекла) можно получить травму.

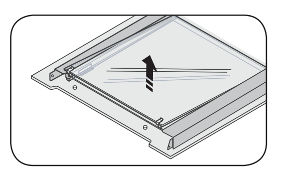
При сильном давлении на стекло (особенно на края переднего стекла) оно может разбиться.

Снятие стекол дверцы

На дверце духового шкафа имеется три слоя стекол. Их можно снять для чистки.







1. Отверните два винта с левой и правой сторон дверцы.

2. Отсоедините крышку, а затем снимите с дверцы стекло 1.

3. Поднимите стекло 2 и снимите два резиновых держателя с его верхней части, затем снимите стекло 3. Промойте стекла теплой водой или моющим средством и протрите насухо мягкой чистой тканью.



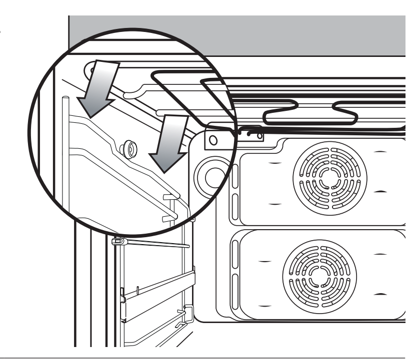
Установка. Повторите действия 1, 2 и 3 в обратном порядке.
В дверцах разных моделей духовых шкафов может устанавливаться разное число стекол — от 2 до 4.
При установке внутреннего стекла 1 сторона с надписями должна находиться внизу.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ

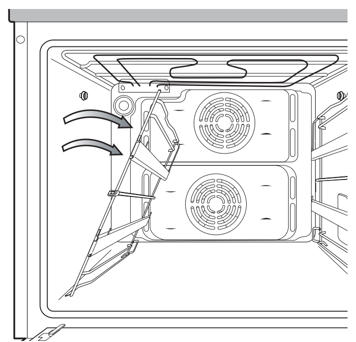
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно удалить обе стойки с направляющими.

Снятие стоек

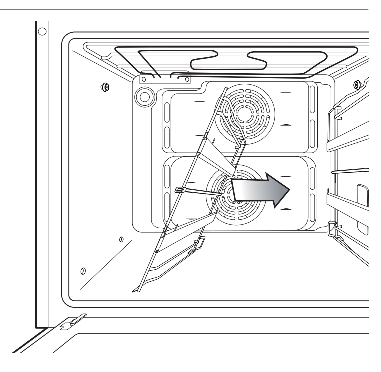
1. Нажмите на стойку вверху посередине.



2. Поверните стойку примерно на 45º.



3. Потяните стойку в сторону и извлеките ее из двух нижних отверстий.



Установка. Повторите действия 1, 2 и 3 в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ



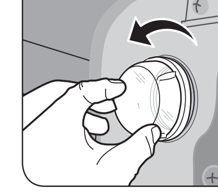
Опасность поражения электрическим током!
Перед заменой лампы освещения духового шкафа выполните следующие действия:

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае падения.



Лампы можно приобрести в сервисном центре компании SAMSUNG.

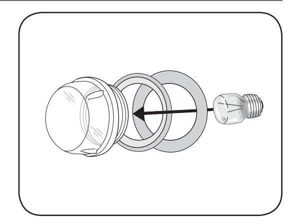
Замена задней лампы духового шкафа и очистка стеклянного колпачка



1. Снимите колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Снимите металлические кольца и очистите стеклянный колпачок.
3. При необходимости замените галогенную лампу (следует использовать лампу для духового шкафа: мощность 25 Вт, напряжение 230 В, жаростойкая — до 300 °C).

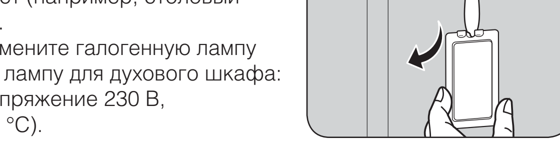


Прикасайтесь к галогенной лампе только через салфетку, чтобы на ее поверхности не оставалось жировых пятен от пальцев.



4. Наденьте металлические кольца на стеклянный колпачок.
5. Установите стеклянный колпачок на место.

Замена боковой лампы духового шкафа и очистка стеклянного колпачка



1. Чтобы снять стеклянную крышку, приподнимите пальцами ее нижнюю сторону и вставьте под нее плоский острый предмет (например, столовый нож). Снимите крышку.
2. При необходимости замените галогенную лампу (следует использовать лампу для духового шкафа: мощность 25–40 Вт, напряжение 230 В, жаростойкая — до 300 °C).



Прикасайтесь к галогенной лампе только через салфетку, чтобы на ее поверхности не оставалось жировых пятен от пальцев.

3. Установите стеклянную крышку на место.



Гарантия и обслуживание

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовой шкаф не нагревается.

Выполните одно из предложенных действий.

- Возможно, устройство выключено. Включите его.
- Возможно, не задано время. Установите время (см. раздел «Установка времени»).
- Проверьте, выполнена ли необходимая настройка.
- Возможно, в электросети перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Попробуйте заменить предохранитель или включить выключатель. Если это не поможет решить проблему, обратитесь к квалифицированному электрику.

Я выбрал режим работы духового шкафа и установил температуру, но он не нагревается.

Проблема может быть вызвана неполадками в духовом шкафу. Обратитесь в местный сервисный центр.

На дисплее появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается.

Обратитесь к таблице на странице 50 настоящего руководства.

Дисплей с показаниями времени мигает.

Дисплей мигает после внезапных отключений электропитания. Установите время (см. раздел «Установка времени»).

Не работает освещение духового шкафа.

Лампа освещения перегорела. Замените лампу (см. раздел «Замена лампы»).

Я выбрал режим, при котором вентилятор не должен работать, но он все равно вращается.

После приготовления пищи вентилятор работает, пока духовой шкаф не охладится. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.

КОДЫ ОШИБОК И СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

Защита от электрического перенапряжения	Возможная проблема	Решение
E-2*1)	КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ В ЦЕПИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА	Обратитесь в местный сервисный центр компании SAMSUNG .
S-01	СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ Духовой шкаф слишком долго работал с заданной температурой.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте устройству остыть перед дальнейшим использованием.
-SE- **E-0*2)**	Эти коды отображаются, когда существует риск возникновения неисправности. Их появление позволяет исключить эксплуатацию неисправного духового шкафа или предотвратить возникновение опасных ситуаций.	Если сообщение -SE- появилось без видимых причин (вы не нажимали и не удерживали кнопки), обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
-dE-	ОТСУТСТВУЕТ РАЗДЕЛИТЕЛЬ Разделитель используется неправильно. См. раздел «Выбор положения разделителя» (стр. 14).	При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при параллельном приготовлении в духовой шкаф вставляется разделитель. При одиночном приготовлении разделителя быть не должно.
-UP-	ЗАЩИТА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Эта функция служит для защиты устройства от скачков напряжения. При сильном скачке напряжения подается сигнал и отображается сообщение -UP-. Нагреватель, освещение, конвекция и вращение вертела отключаются.	Как только напряжение стабилизируется, функция защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф возвращается в рабочее состояние. Активация функции защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.

1. На месте двух звездочек могут отображаться любые цифры.

2. На месте двух звездочек могут отображаться любые цифры.



Сообщение «E-08» не всегда свидетельствует о неисправности духового шкафа. Оно может появиться на экране, если напряжение ниже нормального, что приводит к увеличению времени нагревания. Прежде чем обращаться в сервисный центр, попробуйте перед запуском нужного режима предварительно разогреть камеру духового шкафа.
Если в этом случае ошибка не появляется, вероятно, вы не прогреваете духовой шкаф до заданной температуры перед помещением в него блюда.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электропитание		230 В, 50 Гц
Полезный объем		65 л
Выходная мощность		до 3650 Вт
Масса	Без упаковки	Около 38 кг
	С упаковкой	Около 43 кг
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 595 x 566 мм
	Камера	440 x 365 x 405 мм

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Для заметок

Для заметок





AB57

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313, Му 1, Сухфибан 8 роуд, Сирача Индастри Парк Т. Бунг А. Сирача Чонбури 20230, Тайланд

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Кодовый номер: DG68-00269Y-01